



山梨の地で世界に通じるワインづくりを目指すモンデ酒造と、世界の食通を唸らせた総料理長細井聡彦のフランス料理とのペアリング。山梨の風土が生み出すワインの奥深さと細井が織りなす料理との掛け合いを、じっくりとお楽しみ下さい。

# Wine & French cuisine PAIRING

銘酒と謹製料理堪能会第9弾

## 「山梨ワイン堪能会」

昭和27年山梨で創業

「モンデ酒造」至極のワインと、  
総料理長細井聡彦が織りなす  
フランス料理の出会い。

令和7年8月30日(土)

(受付17:30~)

山梨における  
日本ワインの  
お話し

18:00~18:15

モンデ酒造ワインと  
フランス料理の  
マリアージュ

18:15~20:00

当日は、モンデ醸造醸造責任者 水上 東氏を  
会場にお招きし、ご案内いただきます。

ホテルポートプラザちば宴会場  
完全ご予約制

お1人様 10,000円(税サ込)

※キャンセル料については8月23日より全額頂戴いたします。

### メニューとワインリスト

オマール海老とカリフラワー 크림の  
ゼリー寄せ キャビアを添えて  
YOKENO 天王原シャルドネスパークリング2023  
YOKENO 天王原甲州2023  
YOKENO 天王原ピノエ2023  
YOKENO 天王原北杜の雫2023  
枝豆とドライトマトのリゾットと赤海老の  
生ハムとズッキーニ巻きソテー  
YOKENO 天王原ワイオエ2023  
鱈と帆立貝のクロメスキ 二色のソース  
YOKENO 天王原シャルドネ樽発酵熟成2023  
YOKENO 天王原ピノエ2022  
YOKENO 天王原ピノエ2022  
特製フルーツマチャドニア  
巨峰スパークリング

パン・コーヒー

入荷の状況により、料理・ワインが変更となる場合がございます。

モンデ酒造株式会社 醸造責任者 水上 東氏



ワイン科学士(山梨大学認定)  
ワインアドバイザー(日本ソムリエ協会認定)  
山梨県勝沼町出身。山梨大学でワイン醸造を学ぶ。2010年には山梨大学でワイン科学士の称号を首席で取得。山梨県ワイン酒造組合若手醸造家農家研究会の会長も歴任し、地域のワイン産業に多大な貢献を果たしている。

ホテルポートプラザちば 総料理長 細井聡彦



美食の国フランスで2つ星レストラン「シャトー・ド・ロゲノル」、3つ星「ビエール・ガニエール」、「コート・ドール」と名だたる名店で活躍。世界の美食家を唸らせてきた細井が、この日のために書き上げたスペシャルメニュー。世界レベルのシェフが創り出す珠玉の逸品をお楽しみください。

モンデ酒造株式会社

昭和27年3月、山梨県笛吹市石和町においてリキュール製造メーカーとして酒造りを開始。現在は山梨県産葡萄を使用したワインを中心に、当時では目新しいボトル



缶ワインをいち早く国内製造し、今では国内外に広く販売しています。また、山梨県北杜市明野地区に位置するモンデファームは、東京ドーム4個分に相当する敷地面積20ヘクタールの広大な葡萄畑で、ワイン専用品種から生果まで栽培しており、夜には満点の星を望むこの土地は、年間2,500時間の日照時間を誇ります。周囲の高い山々によって雲を運んでくる偏西風が遮られるため、雨が少なく、八ヶ岳からの火山灰由来の水はけの良い土壌から、凝縮感のある上質な葡萄が栽培されています。

ホテルポートプラザちば

千葉市中央区千葉港8-5

ご予約・お問合せ 043-247-2877 (営業課)

共催：ホテルポートプラザちば モンデ酒造株式会社